

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

Gentile ospite,

per il nostro castellano Alexander Ortner lo sviluppo della preparazione del cibo nella storia dell'umanità è uno dei temi più appassionanti, la riscoperta di delizie dimenticate è un trionfo e la connessione del sapore con la salute una gloriosa sfida.

Per giungere a questo spirito e per vivere una « Pure Gourmet Excellence » il nostro chef Egon Heiss dalla Val Sarentino lavora insieme al suo team con tutta la passione possibile.

Nel Fragsburg Soul Garden, proprio nelle vicinanze, coltiviamo insieme ad un'iniziativa di giovani di Merano ortaggi, frutta ed erbe. Per vantare un'ulteriore diversità e autenticità della nostra cucina gourmet, lavoriamo con produttori e aziende agricole della regione.

L'erborista Renate de Mario Gamper responsabile della nostra Spa curativa alchemica, la prima al mondo nel suo genere, assiste Egon nella creazione di un perfetto bilanciamento del contenuto dei nutrienti all'interno dei piatti preparati in cucina, il tutto per giungere al più alto livello possibile.

Vi auguriamo una serata culinaria sensoriale!



Menu a 5 portate 185 €

gustatio

Schiefers Storione – barbabietola

Naked Funghi

Verdure - Toast

Pane

Burro di noci montato

Cracker all'olio di Peter Pan





1 trota dorata

Cetriolo – mela – melissa

2 patate

Gnocchi – pollo arrosto – spinaci





3 salmerino della Val d'Ultimo

Asparago bianco – schiuma alla salsa bolzanina

4 agnello della Val di Funes

Lombo arrosto – fagiolini – pinoli Spalla glassata – gremolata





rabarbaro

Ceci – noci

5 cioccolata fondente

Radice di prezzemolo – pera





gustatio

Tartelletta – edera terrestre – acetosella Brioche – frutti rossi – zabaione Dragees

drink pairing

Accompagnamento di vini piccola

4 bicchieri 80 €

Accompagnamento di vini grande

6 bicchieri 130 €

Accompagnamento cocktail alcolici

4 bicchieri 100 €

Accompagnamento analcolico

4 bicchieri 80 €

